

# FLAMA



660FL

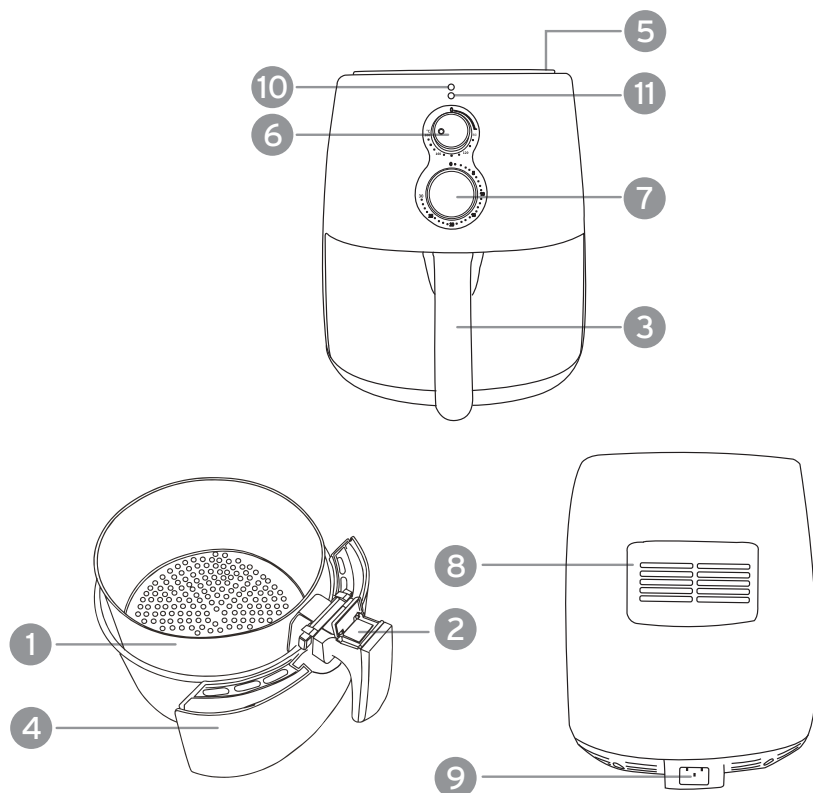
FRITADEIRA SEM OLEO 3L (baixo teor de gordura)

FREIDORA SIN GRASA 3L (bajo contenido de grasa)

1660.00

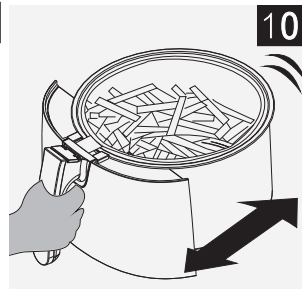
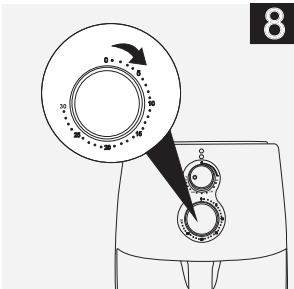
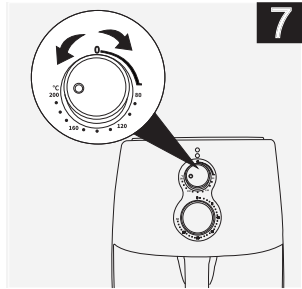
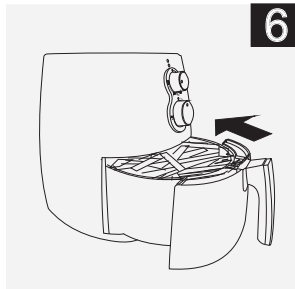
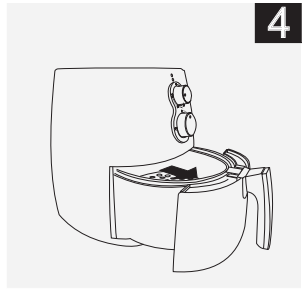
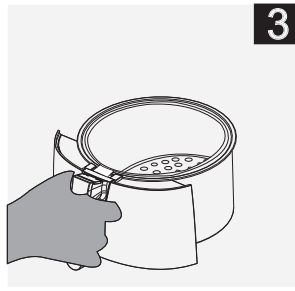
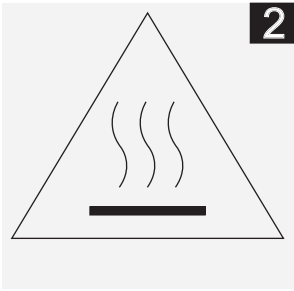
## DESCRIÇÃO

---



1. Cesto
2. Botão de libertação do cesto
3. Pega do cesto
4. Recipiente
5. Entrada de ar
6. Botão de controlo da temperatura (80-200 °C)
7. Botão do temporizador (0 a 30 min.)
8. Saídas de ar
9. Entrada do cabo de alimentação
10. Indicador luminoso de corrente (verde)
11. Indicador luminoso de Funcionamento (laranja)

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.



## CONSELHOS DE SEGURANÇA

---

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Verifique se o disjuntor de proteção do circuito onde vai ligar o aparelho é adequado à potência estipulada (Disjuntor > 10 A).

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.

Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.

Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxague em água corrente.

Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de

experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada. Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.

Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de

saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (fig. 2). Os acessórios do aparelho aquecem quando os utiliza. Tenha cuidado ao manuseá-los.

Antes de cada utilização do dispositivo, certifique-se de que o componente de aquecimento e a respetiva área envolvente estão limpos e sem vestígios alimentares de forma a garantir um funcionamento correto.

Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais. Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado FLAMA para análise ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.

Desligue sempre da corrente após cada utilização.

Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30

minutos antes de o manusear ou limpar.

Não encha demasiado o cesto. Encha o cesto apenas até à indicação MAX.

Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos. Elimine os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

Após a remoção do recipiente com o cesto do aparelho, coloque-o numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos antes de remover o cesto do recipiente. Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.

Não utilize o aparelho para outro fim exceto o descrito no manual de instruções e utilize apenas acessórios originais. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada unicamente pelos agentes autorizados FLAMA.

**Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.**

**Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

Limpe o aparelho após cada utilização.

O recipiente (4), o cesto (1) e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, visto que isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Retire a ficha de alimentação da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

**Nota:** Retire o recipiente (4) para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Lave o recipiente (4), e o cesto (1) com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

**Nota:** O recipiente (4), e o cesto (1) podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Se houver sujidade agarrada ao cesto (1), ou ao fundo do recipiente (4), encha o recipiente (4) com água quente com algum detergente líquido. Coloque o cesto (1) no recipiente (4) e deixe o cesto (1) e o recipiente (4) de molho durante aproximadamente 10 minutos.

Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.



## FUNCIONAMENTO

---

Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento, para que possa intervir rapidamente em caso de perigos.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem.

Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho, exceto a placa de características do aparelho.

Limpe cuidadosamente o cesto (1) e o recipiente (4) com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

**Nota:** Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Isto é uma fritadeira que funciona com ar quente. Não encha o recipiente (4) com óleo ou gordura para fritar.

### PREPARAR PARA A UTILIZAÇÃO

Ligue a ficha a uma tomada com terra.

Retire cuidadosamente o recipiente (4) da fritadeira (fig. 4).

Coloque os ingredientes no cesto (1) (fig. 5).

**Nota:** Nunca encha o cesto (1) além da indicação MAX, nem exceda a quantidade indicada na Tabela de orientação visto que isto pode afetar a qualidade do resultado final.

Coloque novamente o recipiente (4) dentro da fritadeira (fig. 6).

Nunca utilize o recipiente (4) sem o cesto (1).

**Atenção:** Não toque no recipiente (4) durante a utilização e algum tempo depois, visto que este aquece muito. Segure no recipiente (4) apenas pela pega.

Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura necessária (fig. 7). Consulte a Tabela de orientação para determinar a temperatura correta.

**Nota:** Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação e a temperatura necessários para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea. Por exemplo, batatas fritas caseiras e coxas de frango podem ser preparadas simultaneamente porque requerem as mesmas regulações.

Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (Consulte a Tabela de orientação).

Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (fig. 8). Os indicadores luminosos de corrente e funcionamento (10 e 11) acendem e permanecem acesos até atingir a temperatura desejada.

Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de funcionamento (11) acende e apaga-se, indicando que o elemento de aquecimento está em funcionamento para manter a temperatura desejada.

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.

**Nota:** Se desejar, também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no interior. Nesse caso, rode o botão de temporizador para mais de 3 minutos. Em seguida, encha o cesto (1) e rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.

O óleo em excesso dos ingredientes é recolhido no fundo do recipiente (4).

Alguns ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação (Consulte a Tabela de orientação). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente (4) do aparelho pela pega e agite-o (fig. 10). De seguida, recoloca o recipiente (4) na Fritadeira.

**Atenção:** Não prima o botão de libertação do cesto (2) (1) enquanto agita o recipiente (4).

**Sugestão:** Para reduzir o peso, pode retirar o cesto (1) do recipiente (4) e sacudir apenas o cesto (1). Para isso, retire o recipiente (4) do aparelho, coloque-o numa superfície resistente ao calor e prima o botão de libertação do cesto (2) (1).

**Sugestão:** Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouve a campainha de temporizador quando tem de agitar os ingredientes. No entanto, isto quer dizer que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante depois de agitar os ingredientes.

Quando ouve a campainha de temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire o recipiente (4) do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.

**Nota:** Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o botão de controlo do temporizador para 0 (fig. 8).

Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o recipiente (4) no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.

Para retirar ingredientes pequenos (por ex. batatas fritas), prima o botão de libertação do cesto (2) (1) e levante o cesto (1) para fora do recipiente (4).

Não vire o cesto (1) ao contrário se este ainda estiver fixo ao recipiente (4), visto que qualquer excesso de óleo recolhido no fundo do recipiente (4) será derramado sobre os ingredientes.

Depois de fritar com ar quente, o recipiente (4) e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Fritadeira, o vapor pode sair do recipiente (4).

Esvazie o cesto (1) numa taça ou sobre um prato.

**Sugestão:** Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes do cesto (1) (fig. 11).

Quando os ingredientes estiverem prontos, a Fritadeira está imediatamente pronta para preparar outros próximos ingredientes.

### **PREPARAR BATATAS FRITAS CASEIRAS**

Para melhores resultados, aconselhamos a utilização de batatas fritas pré-cozinhadas (por exemplo, congeladas). Se quiser preparar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

Descasque as batatas e corte em palitos.

Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.

Coloque  $\frac{1}{2}$  colher de sopa de azeite numa taça, coloque os palitos em cima e misture até os palitos estarem humedecidos com o azeite.

Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha para que o azeite em excesso permaneça na taça. Coloque os palitos no cesto.

**Nota:** Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o azeite em excesso seja derramado para o recipiente.

Frite as batatas em palitos de acordo com as instruções neste capítulo.

## TABELA DE ORIENTAÇÃO

	MIN-MAX (GR)	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR	INFORMAÇÃO EXTRA
<b>Batatas</b>					
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	12-16	200	Sim	
Batatas finas congeladas finas	300-700	12-20	200	Sim	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Sim	Adicionar meia colher de azeite
Batatas às fatias	300-800	18-22	180	Sim	Adicionar meia colher de azeite
Batatas aos cubos	300-750	12-18	180	Sim	Adicionar meia colher de azeite
Rosti	250	15-18	180		
Gratinado de batata	500	18-22	180		
<b>Carne e aves</b>					
Bife	100-500	8-12	180		
Carne de porco	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsichas	100-500	13-15	180		
Coxinha de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Sim	Use pronto para forno
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Sim	Use pronto para forno
Douradinhos de peixe	100-400	6-10	200		Use pronto para forno
Salgadinhos congelados	100-400	8-10	180		Use pronto para forno
Vegetais recheados	100-400	8-10	180		

## Sugestões

Normalmente, os ingredientes mais pequenos requerem um tempo de preparação um pouco mais curto que ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparação apenas um pouco mais curto.

Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos irregularmente.

Adicione algum azeite a batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite seus ingredientes na Fritadeira alguns minutos depois de adicionar a gordura.

Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Fritadeira.

A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.

Utilize massa pré-preparada para cozinhar petiscos recheados de forma rápida e simples. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

Também pode utilizar a Fritadeira para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
A Fritadeira não funciona.	O aparelho está ligado à corrente.	Ligue a ficha a uma tomada com terra.
	Não definiu o temporizador.	Regule o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a Fritadeira não são bem fritos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes no cesto. Quantidades menores são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo de temperatura para a definição de temperatura necessária (consulte a secção “Utilização”).
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão do temporizador para definir o tempo de preparação necessário (consulte a secção “Utilização”).
Os ingredientes são fritos irregularmente na Fritadeira.	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam sobrepostos (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. (consulte a secção “Utilização”).
Os petiscos fritos não estão estaladiços quando saem da Fritadeira.	Preparou um tipo de petiscos que se destina à preparação em fritadeiras tradicionais.	Utilize produtos para preparação no forno ou pincele-os com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.

As batatas frescas são fritas irregularmente na Fritadeira.	Não demolhou corretamente os palitos de batata antes de os fritar.	Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e assegure-se de que permanecem firmes durante a fritura.
Não é possível introduzir corretamente o recipiente no aparelho.	O cesto tem demasiados ingredientes.	Não ultrapasse a indicação MAX do cesto.
	O cesto não é colocado corretamente no recipiente.	Pressione o cesto dentro do recipiente, até ouvir um estalido.
	A pega do tabuleiro de cozedura está a obstruir o recipiente.	Pressione a pega para uma posição horizontal, para esta não sair pela parte superior do cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na Fritadeira, será acumulada uma grande quantidade de óleo no recipiente. O óleo produz fumo branco e o recipiente aquece mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no recipiente. Assegure-se que limpa o recipiente adequadamente depois de cada utilização.
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da Fritadeira.	O facto das batatas fritas ficarem estaladiças depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Assegure-se de que seca as batatas em palitos adequadamente antes de adicionar o azeite.
		Corte palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de azeite para um resultado mais estaladiço.

## ANOMALIAS E REPARAÇÃO

---

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

## ELIMINAÇÃO DO MATERIAL DE EMBALAGEM

---

Retire o aparelho da embalagem e retire o material de embalagem, incluindo etiquetas à exceção da placa de características técnicas do aparelho.

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com os pontos de vista ambientalmente compatíveis e relacionados à reciclagem e, portanto, podem ser reciclados. Retornar a embalagem e todos os materiais de embalagem que não são mais necessários de volta ao circuito de material economiza as matérias-primas e reduz as quantidades de resíduos acumulados.

## PROTEÇÃO DO AMBIENTE

---



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir

os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

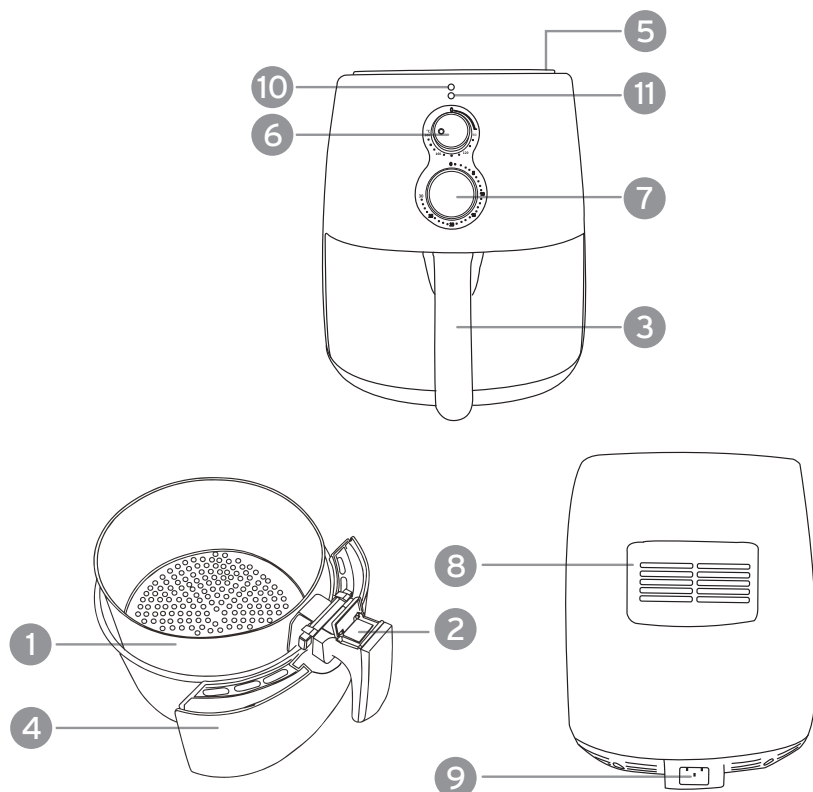
A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.



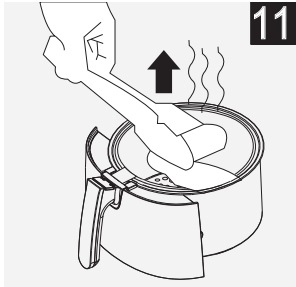
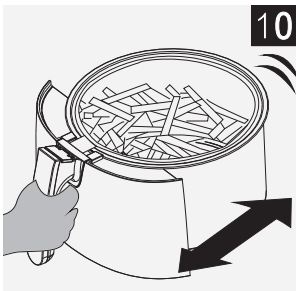
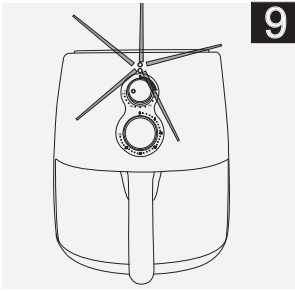
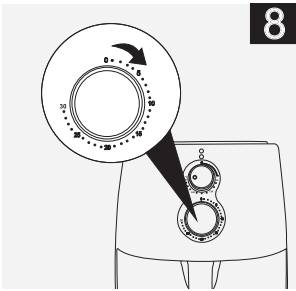
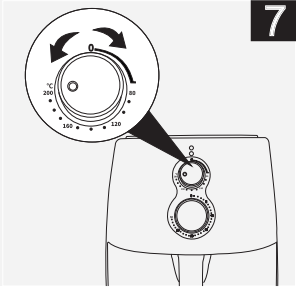
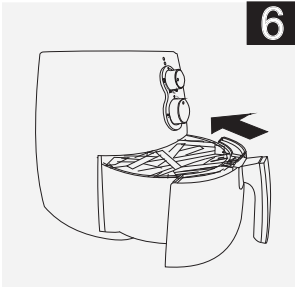
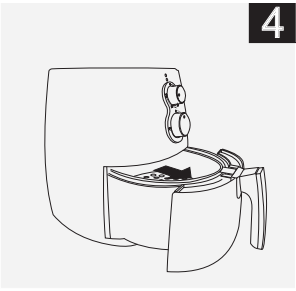
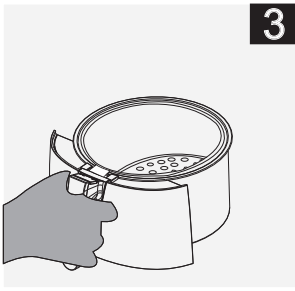
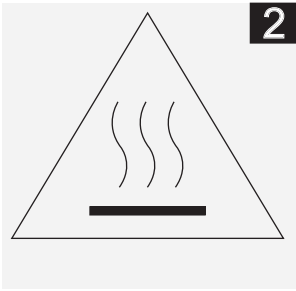
**Página intencionalmente deixada em branco.**  
**Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.**

## DESCRIPCIÓN



1. Cesta
2. Botón de liberación de la cesta
3. Asa de la cesta
4. Sartén
5. Entrada de aire
6. Control de temperatura (80-200 °C)
7. Temporizador (0-30 min.)
8. Salida de aire
9. Entrada del cable de alimentación
10. Indicador luminoso de corriente (verde)
11. Indicador luminoso de Funcionamiento (naranja)

Los productos FLAMA están diseñados pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, privilegiando los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.



## CONSEJOS DE SEGURIDAD

---

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas. Un uso no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de todas las responsabilidades.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda corresponde a la inscrita en la placa de características del aparato.

Compruebe que el disyuntor de protección del circuito donde va a conectar el aparato es adecuado a la potencia estipulada (Disyuntor > 10 A).

No utilice el aparato para otro fin distinto del descrito en el manual del usuario.

Coloque los ingredientes a freír siempre dentro del cesto para evitar que éstos entren en contacto con los componentes de calefacción.

No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede suponer un riesgo de incendio.

Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague en agua corriente.

No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados.

Este aparato puede ser utilizado por niños de edad igual o superior a 8 años y por personas con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si se supervisan o se han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si se hayan advertido de los peligros que se plantean. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser efectuados por niños, a menos que tengan una edad superior a 8 años y se supervisen.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.

Este aparato sólo debe conectarse a una toma de tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente.

Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal.

Este aparato no está destinado a ser operado a través de un temporizador externo, ni de un sistema de control remoto independiente.

No coloque el aparato en una pared u otros aparatos. Deje, como mínimo, 10 cm de espacio libre en las partes posterior y laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.

Durante la fritura a aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el

rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (fig.2). Los accesorios del aparato se calientan cuando los utiliza. Tenga cuidado al manipularlos.

Antes de cada uso del dispositivo, asegúrese de que el componente de calefacción y el entorno de la zona afectada estén limpios y sin rastros de alimentos para garantizar un funcionamiento correcto.

No coloque el aparato cerca o encima de una cocina de gas o cualquier tipo de cocina eléctrica o de placas eléctricas, ni en un horno calentado.

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No se destina a ambientes como copas de personal en tiendas, oficinas, quintas y otros ambientes de trabajo. También no es adecuado para la utilización por clientes en hoteles, moteles, posadas y otros ambientes residenciales.

Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado FLAMA para su análisis o reparación. No intente reparar el aparato solo; de lo contrario, la garantía pierde su validez.

Este aparato está diseñado para ser utilizado a temperaturas ambiente entre 5 ° C y 40 ° C.

Desconecte siempre la corriente después de cada uso.

Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

No llene demasiado la cesta. Llene el cesto sólo hasta la indicación MAX.

Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salen amarillo dorado, en lugar de oscuros o castaños. Elimine los residuos quemados. No fríe las patatas frescas a una temperatura superior a 180 ° C (para reducir la producción de acrilamida).

Después de retirar el recipiente con la cesta del aparato, colóquelo en una superficie adecuada y deje que repose durante 30 segundos antes de retirar la cesta del recipiente. Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de preparación: resistencia caliente, rebordes de piezas metálicas.

No utilice el aparato para otro fin excepto el descrito en el manual de instrucciones y utilice únicamente accesorios originales. Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser ejecutada únicamente por los agentes autorizados FLAMA.

Si el cable de alimentación está dañado, envíelo a un Servicio de Asistencia Técnica de Flama para evitar un peligro.

Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser ejecutada únicamente por los agentes autorizados FLAMA.

**Este producto cumple las Directivas sobre Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.**

**Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en [www.flama.pt](http://www.flama.pt)**

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

Limpie siempre el aparato después de usarlo.

La sartén (4), la cesta (1) y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

**Nota:** Saque la sartén (4) para permitir que la freidora se enfríe más rápido.

Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Limpie la sartén (4), y la cesta (1) con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

**Nota:** La sartén (4) y la cesta (1) son aptos para el lavavajillas.

**Consejo:** Si se queda suciedad atascada en la cesta (1), o en el fondo de la sartén (4), llene la sartén (4) con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta (1) en la sartén (4) y déjelas a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



## FUNCIONAMIENTO

---

No deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento, para que pueda intervenir rápidamente en caso de peligro.

### ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Elimine todo el material de embalaje.

Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la placa de características del aparato.

Limpie a fondo la cesta (1) y la sartén (4) con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

**Nota:** También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Este aparato es una freidora que funciona con aire caliente. No llene la sartén (4) de aceite o grasa para freír.

### PREPARACIÓN PARA SU USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

Coloque la cesta (1) en la sartén (4) correctamente (fig. 3).

Conecte el cable de alimentación al aparato.

No llene la sartén (4) con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de los alimentos fritos con aire caliente.

### USO

Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Saque con cuidado la sartén (4) de la Freidora (fig. 4).

Ponga los ingredientes en la cesta (1) (fig. 5).

**Nota:** Nunca llene la cesta (1) por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la Tabla de orientación, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

Vuelva a poner la sartén (4) en la Freidora (fig. 6).

Nunca utilice la sartén (4) si no está la cesta (1) en su interior.

**Precaución:** No toque la sartén (4) durante su uso ni hasta después de un tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén (4) únicamente por el asa de la cesta (3).

Gire el control de temperatura (6) hasta la temperatura necesaria (fig. 7). Consulte la Tabla de orientación para determinar la temperatura correcta.

**Nota:** Si desea preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de preparación y la temperatura necesarios para los diferentes ingredientes antes de empezar a prepararlos al mismo tiempo. Las patatas fritas caseras y los muslos de pollo, por ejemplo, se pueden preparar al mismo tiempo porque requieren el mismo ajuste.

Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la Tabla de orientación).

Para encender el aparato, gire el botón del temporizador (7) hasta el tiempo de preparación necesario (fig. 8). Los indicadores luminosos de corriente y funcionamiento (10 y 11) se encienden y permanecen encendidos hasta alcanzar la temperatura deseada.

Durante el proceso de fritura por aire caliente, el indicador luminoso de funcionamiento (11) se enciende y se apaga, indicando que el elemento de calentamiento está en funcionamiento para mantener la temperatura deseada.

Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

**Nota:** Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire el botón del temporizador (7) hasta más de 3 minutos. A continuación, llene la cesta (1) y gire el botón del temporizador (7) hasta el tiempo de preparación necesario.

El temporizador (7) comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.

El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén (4).

Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación (consulte la Tabla de orientación). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén (4) del aparato sujetándola por el asa de la cesta (3) y agítela. A continuación, vuelva a poner la sartén (4) en la Freidora (fig. 9).

**Precaución:** No pulse el botón de liberación de la cesta (2) (1) mientras sacude la sartén (4) (fig. 10).

**Consejo:** Para reducir el peso, puede quitar la cesta (1) de la sartén (4) y sacudir sólo la cesta (1). Para hacerlo, saque la sartén (4) del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta (2) (1).

**Consejo:** Si pone el temporizador (7) a la mitad el tiempo de preparación, oírá el timbre del temporizador (7) cuando tenga que sacudir los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de sacudir los alimentos tiene que ajustar otra vez el tiempo de preparación restante en el temporizador (7).

Cuando oiga el timbre del temporizador (7), significa que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Saque la sartén (4) del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

**Nota:** También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire la rueda de control del temporizador (7) hasta la posición 0 (fig. 8).

Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos todavía, sólo tiene que volver a poner la sartén (4) en el aparato y ajustar unos minutos extra en el temporizador (7). Para sacar pequeños ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (2) (1) y saque la cesta (1) de la sartén (4). (fig. 11)

No ponga la cesta (1) al revés si la sartén (4) todavía está sujeta a la misma, ya que el posible exceso de aceite que se recoge en el fondo de la sartén (4) goteará en los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén (4) y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la Freidora, puede salir vapor de la sartén (4).

Vacíe la cesta (1) en un recipiente o en un plato. (fig. 12)

**Consejo:** En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (1) (fig. 13).

Cuando un lote de ingredientes está listo, la Freidora está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

### **Preparación de patatas fritas caseras**

Para obtener los mejores resultados, es aconsejable utilizar patatas precocinadas (por ejemplo, congeladas). Si desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

Pele las patatas y córtelas en tiras.

Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.

Vierta  $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

Saque las tiras del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta.

**Nota:** No incline el recipiente para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo evitará que el aceite sobrante acabe en el fondo de la sartén.

Fría las tiras de patata según las instrucciones de este capítulo.

# TABLA DE ORIENTACIÓN

	MIN-MAX (GR)	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)	SACUDIR	INFORMACIÓN EXTRA
<b>Patatas</b>					
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	12-16	200	Si	
Patatas finas congeladas finas	300-700	12-20	200	Si	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Si	Añadir media cucharada de aceite
Batatas às fatias	300-800	18-22	180	Si	Añadir media cucharada de aceite
Patatas a los cubos	300-750	12-18	180	Si	Añadir media cucharada de aceite
Rosti	250	15-18	180		
Gratinado de patata	500	18-22	180		
<b>Carne y aves</b>					
Bistec	100-500	8-12	180		
Carne de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
salchichas	100-500	13-15	180		
Cojines de pollo	100-500	18-22	180		
pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Si	Use el preparado para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Si	Use el preparado para horno
Douradinhos de peixe	100-400	6-10	200		Use el preparado para horno
Salgadinhos congelados	100-400	8-10	180		Use el preparado para horno
Vegetais recheados	100-400	8-10	180		

### Consejos

Normalmente los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.

Una cantidad más grande de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.

Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente.

Fría los ingredientes en la freidora pocos minutos después de añadir el aceite.

Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.

La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.

Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.

También puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para calentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

Problema	Posible causa	Solución
La Freidora no funciona.	La Freidora no funciona.	La Freidora no funciona.
	No ha puesto el temporizador.	No ha puesto el temporizador.
Los ingredientes fritos con la Freidora no están hechos del todo.	Los ingredientes fritos con la Freidora no están hechos del todo.	Los ingredientes fritos con la Freidora no están hechos del todo.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del aparato”).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo ‘Uso del aparato’).
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Freidora.	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están mezclados o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección “Ajustes” en el capítulo ‘Uso del aparato’.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.

Las patatas frescas fritas se fríen de forma desigual en la Freidora.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
No puedo introducir la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en la sartén correctamente.	Presione la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.
	El asa de la bandeja para hornear obstruye la sartén.	Empuje el asa hacia una posición horizontal para que no sobresalga por encima de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Freidora, una gran cantidad de aceite goteará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen de la Freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes que añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.



## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Retire el aparato del embalaje y retire el material de embalaje, incluyendo etiquetas a excepción de la placa de características técnicas del aparato.

El embalaje protege el aparato contra daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan de acuerdo con los puntos de vista ambientalmente compatibles y relacionados con el reciclado y, por lo tanto, se pueden reciclar. Volver el embalaje y todos los materiales de embalaje que ya no son necesarios de vuelta al circuito de material ahorra las materias primas y reduce las cantidades de residuos acumulados.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.



El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

**Nota:** A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

**Nota:** La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

**FLAMA**

**Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.**

Rua Alto de Mirões • Zona industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: [info@flama.pt](mailto:info@flama.pt) • <http://www.flama.pt>